

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Jenis pelarut berpengaruh sangat nyata terhadap kandungan fenolik, flavonoid, dan karotenoid ekstrak buah labu kuning (*Cucurbita moschata Duch*). Pelarut yang bersifat lebih polar yaitu pelarut air dan pelarut HCl 5% dalam air cocok digunakan untuk mengekstraksi kandungan senyawa fenolik jenis flavonoid, katekin, rutin, dan kuersetin serta pelarut yang bersifat semi polar yaitu pelarut kloroform cocok digunakan untuk mengekstraksi kandungan senyawa fenolik jenis polifenol. Pelarut yang bersifat polar seperti etanol 70% dan metanol cocok untuk digunakan dalam mengekstraksi kandungan senyawa flavonoid jenis glukosida flavanoid dan aglikon polar. Sedangkan untuk pelarut n-heksan yang bersifat non polar lebih cocok digunakan untuk mengekstrak kandungan karotenoid jenis  $\alpha$ -karoten dan  $\beta$ -karoten dibandingkan dengan pelarut yang bersifat semi polar dan non polar.

#### B. Saran

1. Pada beberapa artikel sebaiknya dilengkapi dengan mencantumkan pengujian skrining fitokimia dan hasil rendemen yang diperoleh, sehingga informasi yang diberikan lebih terperinci dan jelas dari segi kualitas maupun kuantitas senyawa metabolit sekundernya.
2. Sebaiknya untuk penelitian selanjutnya digunakan sampel buah labu kuning (*Cucurbita moschata Duch*) dari tempat atau lokasi yang sama agar diperoleh hasil kadar dari kandungan metabolit yang optimal.